3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:06 Página 1

Maintenance and Installation Manual

Manual de Mantenimiento e Instalación

Manuale di installazione e manutenzione

Manual d'Entretien et Installation

Instandhaltung Buch

F45 CONXT

3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:06 Página 2

3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:06 Página 3

Index

Before Using your Oven for the First Time	**Page 3**
Ecological Packaging	**3**
Important Safety Instructions	**4**
Cooking Tables	**5**
Cleaning and Maintenance	**9**
Trouble Shooting	**11**
Technical Information	**12**
Installation	**12**

Before Using your Oven for the First Time

Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your oven.

Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.
- Select the or function at 200ºC for one hour. To do so, consult the feature list provided with this manual.
- To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- After cooling, clean the oven and the accessories.

During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

Ecological Packaging

The packaging materials are completely re-cyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

CAUTION

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, wich could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product

Important Safety Instructions

Electrical Safety

- All adjustments to or repair of the appliance, including replacement of the power lead, must be carried out by authorised Technical Assistance Service staff using original spare parts. Repairs or alterations carried out by persons other than Technical Assistance Service staff may result in the malfunctioning of or damage to the appliance, representing a risk to your personal safety.
- Disconnect your oven if it breaks down.

Safety for Children

- Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.
- Precautions must be taken to prevent children from playing with the appliance.

Oven Safety in Use

- The oven must not be operated with the door open.
- The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.
- Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.
- To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.
- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.
- While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.
- In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.
- Use of the appliance is not intended for persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced. This is also applicable to those who lack experience or knowledge, unless they are supervised, or have received instructions on how to use the appliance from a person in charge of their safety.

Cooking Tables

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function [ ] or [ ]. The preheating time finishes when the heating pilot light switches off.

STARTERS	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (ºC)	Time (min)	Receptacle
Baked rice	1,0	Lower	[ ]	180-200	25-30	Shallow oven dish
			[ ] [ ]	170-190	20-25	
Pasty	1,2	Intermediate	[ ]	170-190	45-50	Tray
			[ ] [ ]	160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1,0	Intermediate	[ ]	190-210	25-30	Shallow dish
			[ ]	180-200	25-30	
		Lower	[ ]	170-190	35-40	
Vegetable Pie	1,0	Intermediate	[ ]	190-210	55-60	Shallow dish
			[ ] [ ]	170-190	45-50	
Baked potatoes	1,0	Lower	[ ]	180-200	55-60	Tray
			[ ] [ ]	180-200	40-45	
Pizza	0,6	Intermediate	[ ]	190-210	15-20	Grid
			[ ] [ ]	170-190	10-15	
Quiche	0,8	Intermediate	[ ]	180-200	40-45	Quiche Mould
			[ ]	160-180	35-40	
			[ ]	170-190	40-45	
Stuffed tomatoes	0,8	Intermediate	[ ]	170-190	10-12	Tray
			[ ] [ ]	160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Intermediate	[ ]	180-200	8-10	Shallow dish

FISH	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Red Bream	1,0	Intermediate		180-200	25-30	Tray
				170-190	20-25	
Salted Dorado	1,0	Intermediate		190-210	25-30	Tray
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Intermediate		170-190	15-20	Tray
				160-180	10-15	
Sea-bass	1,0	Intermediate		190-210	20-25	Tray
				180-200	10-15	
Hake	1,1	Intermediate		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
Fish Pie	1,1	Intermediate		190-210	60-65	Casserole dish
				190-210	60-65	
Salmon in greased paper	1,0	Intermediate		180-200	20-25	Tray
				170-190	15-20	
Trout	1,1	Intermediate		190-210	20-25	Tray
				180-200	15-20	
Fillet of Fish	1,0	Higher		170-190	15-20	Grid
Sardines	1,0	Higher		180-200	10-15	Grid

MEAT	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (ºC)	Time (min)	Receptacle
Suckling Pig	1,4	Intermediate		190-210	70-75	Tray
				170-190	70-75	
Rabbit	1,2	Intermediate		180-200	55-60	Tray
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Lamb	1,0	Intermediate		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Salted Pork Loin	0,6	Intermediate		170-190	35-40	Tray
				170-190	40-45	
Chicken	1,2	Lower		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
Roast-beef	0,6	Intermediate		190-210	30-35	Tray
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Fillet Steak Pastry	1,0	Intermediate		180-200	35-40	Tray
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Higher		180-200	10-12	Grid
Sausages	0,6	Higher		190-210	10-15	Grid

CAKES AND DESSERTS	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (ºC)	Time (min)	Receptacle
Sponge Cake	0,5	Intermediate		150-170	35-40	Cake Mould
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Swiss Roll	0,5	Intermediate		170-190	10-15	Tray
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Intermediate		160-180	55-60	Bread Mould
				150-170	50-55	
Biscuits	1,0	Intermediate		160-180	20-25	Tray
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Intermediate		170-190	20-25	Tray
				160-180	15-20	
Cup Cakes	0,7	Intermediate		160-180	20-25	Tray
				160-180	20-25	
Baked Apples	0,5	Intermediate		180-200	30-35	Tray
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Intermediate		100-120	70-75	Tray
				100-120	60-65	
Baked bananas	0,5	Intermediate		180-200	20-25	Casserole dish
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Intermediate		170-190	55-60	Cake Mould
				160-180	50-55	
Apple Pie	0,8	Intermediate		170-190	45-50	Tray
				160-180	40-45	
Cheesecake	0,8	Intermediate		180-200	40-45	Cheesecake Mould
				170-190	40-45	

Cleaning and Maintenance

Caution

Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.
- With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brushe or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

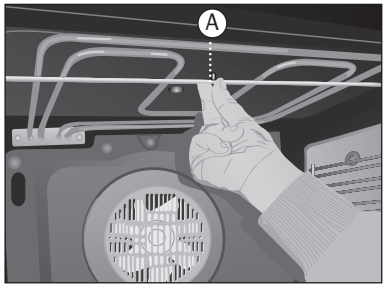
Caution

Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

Use of the Fold-down Grill (Depending on Model)

To clean the upper part of the oven,

- Wait until the oven is cold.
- Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
- Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.



Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Caution

Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless steel surfaces, proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them.

To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit

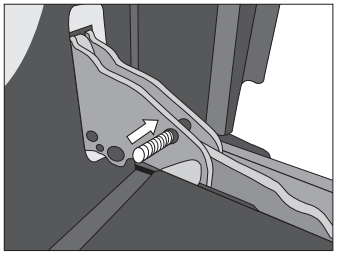
Cleaning the Oven Door

Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercial or abrasive powders to clean the oven door. They may scratch the surface and cause the glass to break.

Depending on the oven model, you can remove the door to simplify its cleaning. To do so:

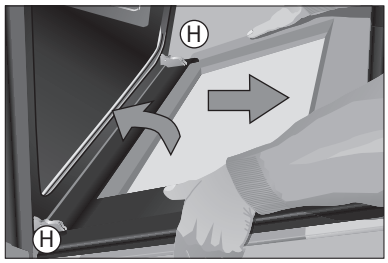
1 Open the oven door completely.

2 Insert the safety pins into the holes on the door's hinges.



3 Hold the door at each side with both hands and close it until nearly shut.

4 Then lift the door and release the hinges from the front slots on the oven by pulling outwards.



Warning

Do not remove the safety pins at any time, as the hinge is taut and may cause injuries. Also, it might not be possible to assemble the door if these pins are not in place.

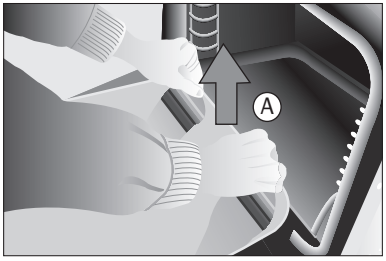
To assemble the door, hold it with both hands and insert the hinges in the appropriate slots at the front of the oven. Open the oven door slowly and completely.

Cleaning the Large Interior Glass Door

Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercial or abrasive powders to clean the oven door. They may scratch the surface and cause the glass to break.

Dismantling / Assembly Instructions for the interior glass

1 Open the oven door.
2 Pull the glass upwards from the bottom (A).

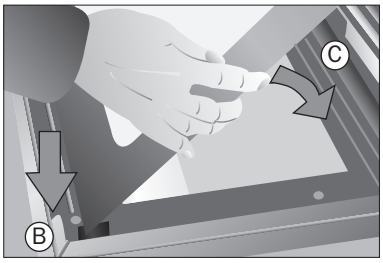


3 The interior glass is now free. Remove it.

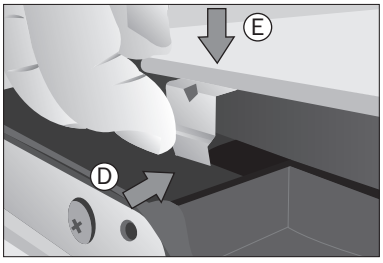
Warning

Be careful: the oven door closes when the interior glass is removed.

4 Clean the interior glass and the inside of the oven door.
5 Then insert the supports on the interior glass into the grooves at the top of the door (B).



6 Lower the glass into the door (C).
7 The glass is fixed to the door by pressing the two lower supports (D) while pushing the glass into the door (E).



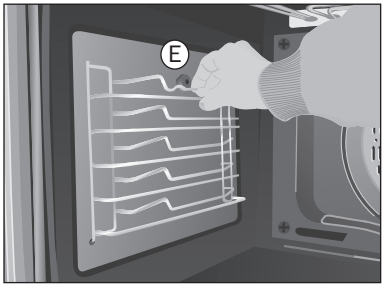
Changing the oven bulb

Caution

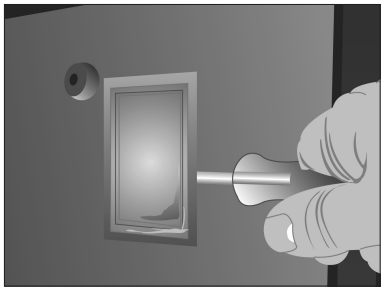
To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.

- Ease out the chrome supports, releasing them from the bolt (E).

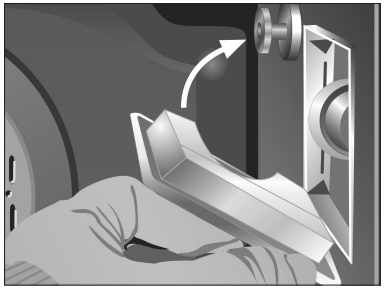
Trouble Shooting



- Loosen the lens from the lampholder with the help of the appropriate tool.



- Exchange the bulb.
- Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.



The replacement bulb must be temperature resistant to 300 °C. These can be ordered from the Technical Service Department.

The oven does not work
Check the connection to the electrical circuit. Check the fuses and current limiter of your installation. Ensure the clock is in the manual or programmed mode. Check the position of the function and temperature selectors
The inside light of the oven does not work
Change the bulb. Check its assembly in accordance with the instruction manual.
The heating indicator light does not work
Select a temperature. Select a setting. It should only light up while the oven is heating up to its set working temperature.
Smoke is given off while the oven is working
This is normal during its first use. Periodically clean the oven. Reduce the amount of grease or oil added to the tray. Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.
Expected cooking results are not achieved
Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

NB

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

Technical Information

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

1 Serial number (S-No)

2 Appliance model. (Model)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

CE The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

Installation

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Installation must only be performed by a fully qualified electrician who must ensure regulations laid down for installation are observed.

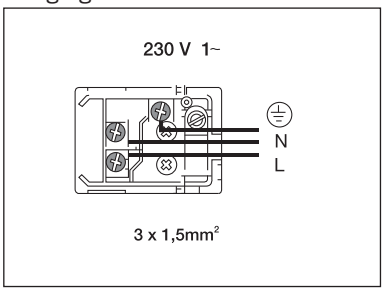
Before Installation. Comments

- To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box.
- A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 580 mm. (See figure 1 describing oven fitting on the page 14).
- To fit multifunction ovens in their locations, the back part of the unit corresponding to the shaded area of figure 1, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc). (See the page 14).
- The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85ºC.

Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

- The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.
- The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.
- The connection diagram is shown in the following figure:



- The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.
- The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange.

Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

- This switch may be replaced with a plug, which must always be accessible in normal working conditions.

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

This appliance must be installed by a licensed electrician in accordance with AS/NZS 3000 wiring rules and any local wiring rules, and a Certificate of Compliance issued upon completion. The main supply and interconnecting cables required for installation must be rated at a minimum 15A.

Installing the Oven

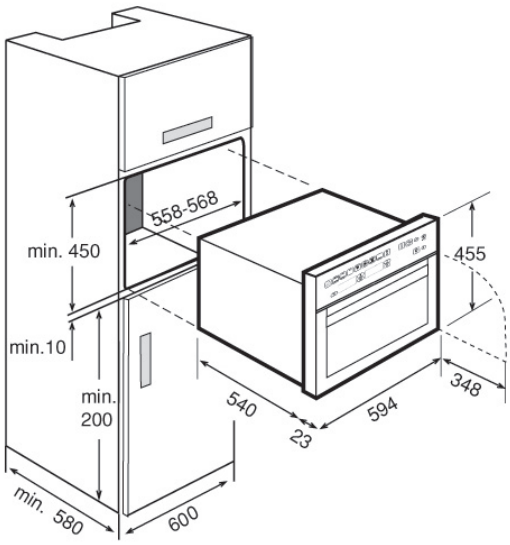
For all ovens and after carrying out the electrical connection,

1 Insert the oven in the kitchen unit, making sure the power lead is not trapped or in contact with hot parts of the oven.

2 Fix the oven to the unit by means of the 2 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.

3 Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.

Fig. 1



Índice

Antes del Primer Uso	**Página 15**
Embalaje Ecológico	**15**
Instrucciones de Seguridad Importantes	**16**
Tablas de Cocinado	**17**
Limpieza y Mantenimiento	**21**
Si Algo No Funciona	**23**
Información Técnica	**24**
Instalación	**24**

Antes del Primer Uso

Lea atentamente este Manual de instrucciones para obtener el máximo rendimiento de su horno.

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

- Retire todos los elementos del embalaje, incluído el plástico protector si su horno lo lleva.
- Conecte su horno en función o en su defecto , a 200°C y durante 1 hora. Para ello consulte la Hoja de Características que acompaña a este manual.
- Enfríe el horno, abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
- Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina.

ESPAÑOL

Embalaje Ecológico

El embalaje está realizado con materiales totalmente reciclables y pueden ser aprovechados nuevamente. Consulte con su administración municipal sobre las normas locales para retirar estos materiales.

ATENCIÓN

El símbolo en el producto o en el embalaje, indica que este aparato no se puede tratar como un desperdicio normal del hogar. Usted debe entregarlo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. De esta forma usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública por una incorrecta manipulación. Para obtener información más detallada sobre el reciclado del aparato, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con el servicio de desechos del hogar o con el establecimiento donde compró el producto.

Instrucciones de Seguridad Importantes

Seguridad Eléctrica

- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.

Seguridad para los Niños

- Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado, ya que se alcanzan temperaturas elevadas.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

Seguridad en el Uso de su Horno

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso del horno que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- Sólo utilice el horno cuando esté instalado en el interior del mueble.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte del interior del horno y el interior del mueble de su cocina.
- Para cocinar cualquier alimento, introduzca la bandeja o parrilla que se suministra, en las guías laterales que el horno posee en la cavidad interior. La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos.
- No deposite recipientes ni alimentos en el fondo del horno, emplee siempre las bandejas y parrilla.
- No vierta agua en el fondo del horno durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.
- Durante el cocinado abra la puerta del horno lo menos posible, así reducirá el consumo de energía.
- Emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro del horno.
- En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta del horno.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Tablas de Cocinado

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Las funciones de cocinado dependen de cada modelo. En general es recomendable que realice un precalentamiento del horno en vacío y en función o . El tiempo de precalentamiento finaliza cuando se apaga el piloto de calentamiento.

ENTRANTES	Peso (Kg)	Altura	Función	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Arroz al horno	1,0	Inferior		180-200	25-30	Paellera
				170-190	20-25	
Empanada	1,2	Media		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	30-35	
Hojaldre de verduras	1,0	Media		190-210	25-30	Molde
				180-200	25-30	
		Inferior		170-190	35-40	
Pastel de verduras	1,0	Media		190-210	55-60	Molde
				170-190	45-50	
Patatas asadas	1,0	Inferior		180-200	55-60	Bandeja
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Media		190-210	15-20	Parrilla
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Media		180-200	40-45	Molde
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Tomates rellenos	0,8	Media		170-190	10-12	Bandeja
				160-180	10-12	
Lasaña	1,0	Media		180-200	8-10	Molde

ESPAÑOL

3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:06 Página 18

PESCADOS	Peso (Kg)	Altura	Función	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Besugo	1,0	Media		180-200	25-30	Bandeja
				170-190	20-25	
Dorada a la Sal	1,0	Media		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	25-30	
Lenguado	1,0	Media		170-190	15-20	Bandeja
				160-180	10-15	
Lubina	1,0	Media		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	10-15	
Merluza	1,1	Media		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	20-25	
Pastel de Pescado	1,1	Media		190-210	60-65	Molde
				190-210	60-65	
Salmón en Papillote	1,0	Media		180-200	20-25	Bandeja
				170-190	15-20	
Truchas	1,1	Media		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	15-20	
Filete de pescado	1,0	Superior		170-190	15-20	Parrilla
Sardinas	1,0	Superior		180-200	10-15	Parrilla

CARNES	Peso (Kg)	Altura	Función	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Cochinillo	1,4	Media		190-210	70-75	Bandeja
				170-190	70-75	
Conejo	1,2	Media		180-200	55-60	Bandeja
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Cordero	1,0	Media		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Lomo a la Sal	0,6	Media		170-190	35-40	Bandeja
				170-190	40-45	
Pollo	1,2	Inferior		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
Roast-beef	0,6	Media		190-210	30-35	Bandeja
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Solomillo en Hojaldre	1,0	Media		180-200	35-40	Bandeja
				160-180	30-35	
Brochetas	0,3	Superior		180-200	10-12	Parrilla
Salchichas	0,6	Superior		190-210	10-15	Parrilla

ESPAÑOL

REPOSTERÍA	Peso (Kg)	Altura	Función	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Bizcocho Esponjoso	0,5	Media		150-170	35-40	Molde
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Brazo de Gitano	0,5	Media		170-190	10-15	Bandeja
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Media		160-180	55-60	Molde
				150-170	50-55	
Galletas	1,0	Media		160-180	20-25	Bandeja
				150-170	20-25	
Hojaldre	0,3	Media		170-190	20-25	Bandeja
				160-180	15-20	
Magdalenas	0,7	Media		160-180	20-25	Bandeja
				160-180	20-25	
Manzanas Asadas	0,5	Media		180-200	30-35	Bandeja
				170-190	20-25	
Merengue	0,35	Media		100-120	70-75	Bandeja
				100-120	60-65	
Plátanos al horno	0,5	Media		180-200	20-25	Molde
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Media		170-190	55-60	Molde
				160-180	50-55	
Tarta de Manzana	0,8	Media		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	40-45	
Tarta de Queso	0,8	Media		180-200	40-45	Molde
				170-190	40-45	

Limpieza y Mantenimiento

Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

Limpieza del Interior de Horno

- Limpie el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales desprenden humos y olores o provocan la aparición de manchas.
- Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

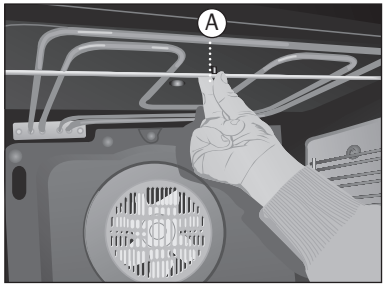
Atención

No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

Uso del Grill Abatible (Según Modelos)

Para limpiar la parte superior del horno,

- Espere a que su horno esté frío.
- Gire el tornillo (A) y baje la resistencia de Grill lo más posible.
- Limpie la parte superior del horno y vuelva a colocar la resistencia de Grill en su posición inicial.



Limpieza del Exterior y los Accesorios de Horno

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidables actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlas

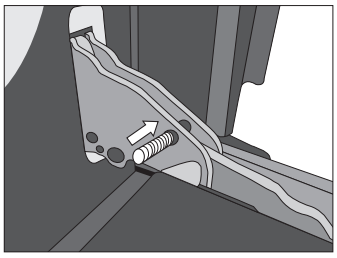
Para la limpieza del exterior del horno no intente extraer los mandos, ya que para hacerlo debería extraer antes el horno del mueble.

Limpieza de la Puerta del Horno

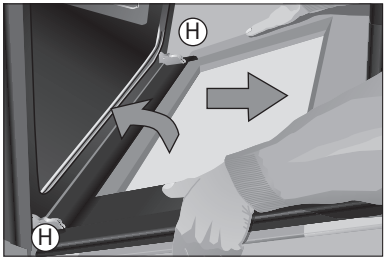
No use estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Según el modelo de horno, usted puede desmontar la puerta para facilitar su limpieza, para ello:

1 Abra totalmente la puerta del horno.
2 Introduzca unos pasadores de seguridad en los agujeros visibles en las bisagras de la puerta.



3 Agarre lateralmente la puerta con ambas manos y ciérrela casi totalmente.
4 Levante ahora la puerta y saque las bisagras de las ranuras frontales del horno tirando de ellas hacia fuera.



Atención

No retire los pasadores de seguridad en ningún momento ya que la bisagra está tensada y puede provocarle alguna lesión. Además sería imposible montar la puerta si los pasadores no están colocados.

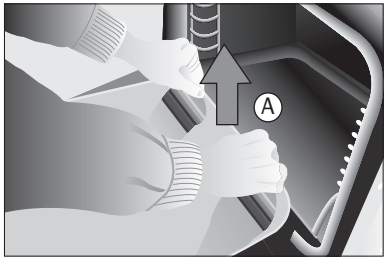
Para colocar la puerta, agarre la puerta con ambas manos e introduzca las bisagras en las aberturas correspondientes en la parte frontal del horno. Abra lenta y completamente la puerta del horno.

Limpieza de la Puerta con Cristal Interior de gran Tamaño

No use estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Instrucciones Desmontaje / Montaje del cristal interior

1 Abra la puerta del horno.
2 Tire del cristal hacia afuera por la parte inferior (A).

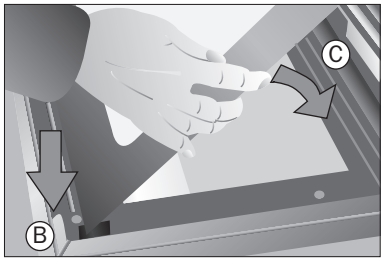


3 El cristal interior está ya suelto. Sáquelo.

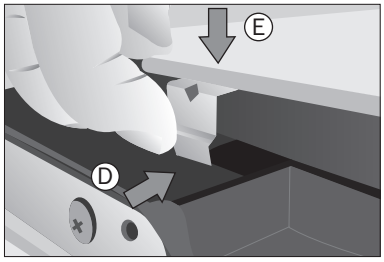
Atención

Por favor preste atención porque cuando retire el cristal interior, la puerta del horno se cerrará.

4 Limpie el cristal interior y el interior de la puerta del horno.
5 A continuación, introduzca los soportes del cristal interior en las ranuras superiores de la puerta (B).



6 Gire el cristal hacia la puerta (C).
7 Presionando con ambas manos los dos soportes inferiores (D) y a la vez empujando el cristal hacia la puerta (E), de nuevo el cristal quedará fijado a la puerta.



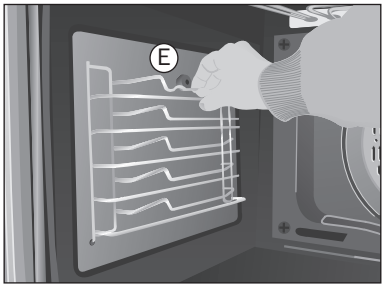
Cambio de la Lámpara del Horno

Atención

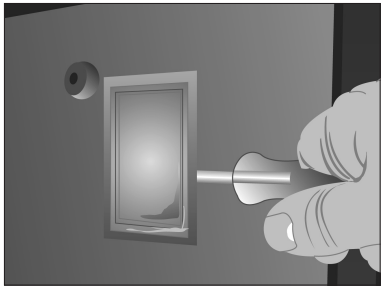
Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

- Desmonte los soportes cromados, soltándolos de la tuerca (E).

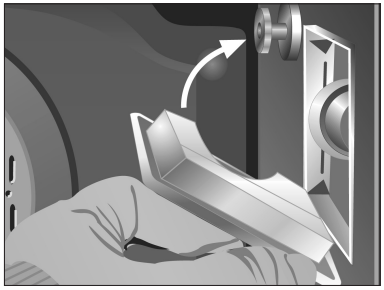
Si Algo no Funciona



• Suelte la lente del portalámparas con la ayuda de una herramienta.



• Sustituya la lámpara.
• Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.



La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300 °C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

El Horno no funciona
Compruebe la conexión a la red. Verifique los fusibles y el limitador de su instalación. Asegúrese que el reloj está en posición manual o programado. Verifique la posición del selector de funciones y de temperaturas
La luz interior del horno no se enciende
Sustituya la lámpara. Verifique el correcto montaje según el Manual de Instrucciones.
El piloto de calentamiento no se ilumina
Seleccione una temperatura. Seleccione una función. Sólo se debe iluminar mientras el horno está calentando para alcanzar la temperatura seleccionada.
Generación de humos durante el funcionamiento del horno
Proceso normal en el primer funcionamiento. Limpie periódicamente el horno. Reduzca la cantidad de grasa o aceite añadido a la bandeja. No utilice temperaturas más altas de las indicadas en las tablas de cocinado.
No se obtienen los resultados esperados en el cocinado
Revise las tablas de cocinado, para obtener una orientación sobre el funcionamiento de su horno.

Atención

Si a pesar de estos consejos persiste el problema, póngase en contacto con su Servicio de Asistencia Técnica.

Información Técnica

Si el aparato no funciona comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que usted observa indicando:

1 Número de Serie (S-No)

2 Modelo de Aparato (Mod.)

que usted podrá encontrar grabados en la placa de características. Esta placa de características se encuentra en la parte inferior del horno, que podrá ver abriendo la puerta.

CE El aparato que usted ha adquirido cumple con las Directivas Europeas sobre Seguridad del Material Eléctrico (73/23/CEE) y Compatibilidad Electromagnética (89/336/CEE).

Instalación

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

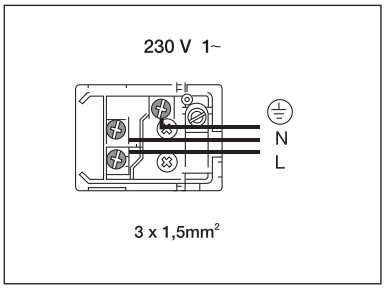
Previo a la Instalación. Observaciones

- Para desembalar el horno tire de la lengüeta situada en la parte inferior de la caja.
- En el mueble se realizará una abertura con las dimensiones indicadas en la figura, siendo la dimensión mínima del fondo del mueble de 580 mm. (Ver figura 1 en página 26).
- Para el encastre de los hornos multifunción la parte posterior del mueble, correspondiente a la zona sombreada en la figura 1 (ver página 26), no debe presentar ningún saliente (refuerzos de mueble, tuberías, bases de enchufe, etc...).
- El adhesivo empleado en el recubrimiento plástico de los muebles debe soportar temperaturas superiores a 85ºC.

Conexión Eléctrica. Requisitos Legales

El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- El esquema de conexión se muestra en la figura siguiente:



- La conexión eléctrica dispone de la adecuada toma de tierra de acuerdo con la normativa vigente.
- La conexión debe realizarse a través de un interruptor omnipolar, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.
- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.

Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.

Instalación de Horno

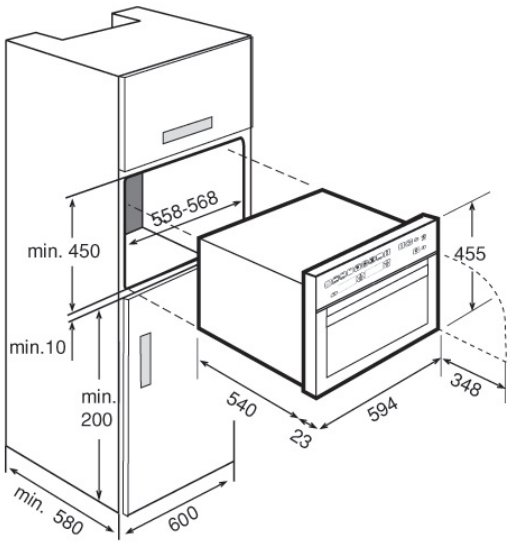
Para todos los hornos y tras realizar la conexión eléctrica,

1 Introduzca el horno en el mueble asegurándose que el cable de alimentación no queda atrapado, ni en contacto con partes calientes del horno.

2 Sujete el horno al mueble mediante los 2 tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los agujeros que pueden observarse una vez abierta la puerta.

3 Observe que la carcasa del horno no esté en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.

Fig. 1



3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:06 Página 27

Indice

Prima del primo utilizzo...	**Pagina 27**
Imballaggio ecologico	**27**
Importanti istruzioni di sicurezza	**28**
Tabelle di cottura	**29**
Pulizia e manutenzione	**33**
Risoluzione dei problemi	**35**
Scheda tecnica	**36**
Installazione	**36**

Prima del primo utilizzo...

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio.

Durante il processo di produzione all'interno del forno potrebbero essersi accumulati grassi e altre impurità. Per eliminarli procedere nel modo seguente:

- Eliminare tutti gli imballaggi, compresa la plastica di protezione se presente.
- Accendere il forno sulla funzione o, in mancanza di questa, sulla funzione a 200°C per 1 ora. A tal fine consultare la scheda delle caratteristiche allegata al presente manuale.
- Far raffreddare il forno aprendo lo sportello e consentendo quindi la ventilazione e l'eliminazione di odori all'interno dell'apparecchio.
- Una volta raffreddato, pulire il forno e gli accessori.

Durante la prima messa in funzione, vengono prodotti fumi e odori; quindi fare in modo che ci sia una buona ventilazione della cucina.

Imballaggio ecologico

L'imballaggio è realizzato con materiali totalmente riciclati che possono essere riutilizzati. Contattare le autorità locali per informarsi sulle procedure previste per il ritiro di questi materiali.

ATTENZIONE

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo apparecchio non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Dovrà essere consegnato al punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. In tal modo si potrà contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e della salute pubblica evitando una manipolazione incorretta dell'apparecchio. Per informazioni più dettagliate su come riciclare l'apparecchio, contattare le autorità preposte nella propria città di residenza, il servizio di raccolta rifiuti o l'azienda presso cui è stato acquistato il prodotto.

Importanti istruzioni di sicurezza

Sicurezza elettrica

- Qualsiasi manipolazione o alterazione dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, dovrà essere effettuata dal personale del Servizio di assistenza tecnica autorizzato con l'impiego di ricambi originali. Le riparazioni o gli interventi realizzati da terzi potrebbero danneggiare l'apparecchio o causarne un funzionamento scorretto con conseguenti pericoli per la sicurezza degli utenti.
- Scollegare il forno in caso di guasto.

Sicurezza per i bambini

- Impedire ai bambini di avvicinarsi al forno durante le operazioni di cottura poiché vengono raggiunte temperature elevate.
- I bambini devono essere sempre controllati per garantire che non giochino con l'apparecchio.

Sicurezza nell'utilizzo del forno

- Il forno deve funzionare sempre con lo sportello chiuso.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità nel caso si utilizzi il forno per fini diversi dalla preparazione di alimenti per uso domestico.
- Utilizzare il forno solo quando è installato all'interno del mobile.
- Non conservare oli, grassi né materiali infiammabili all'interno del forno poiché potrebbe essere pericoloso qualora questo venga messo in funzione.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto del forno poiché questo potrebbe danneggiarsi oltre che rappresentare un pericolo per la sicurezza.
- Non ricoprire la base del forno con fogli di alluminio poiché potrebbe avere conseguenze sulla cottura degli alimenti, oltre a danneggiare lo smalto del forno e l'interno del mobile della cucina.
- Per cucinare qualsiasi alimento, inserire il vassoio o la griglia (compresi nella fornitura) nelle guide laterali di cui è dotato il forno al suo interno. Il vassoio e la griglia dispongono di un sistema per facilitarne l'estrazione parziale e consentire la manipolazione degli alimenti.
- Non depositare recipienti né alimenti sulla base del forno, utilizzare sempre i vassoi e la griglia forniti.
- Non versare acqua sulla base del forno durante il funzionamento poiché potrebbe danneggiarsi lo smalto.
- Durante la cottura aprire lo sportello del forno il meno possibile; in tal modo si ridurrà il consumo di energia.
- Utilizzare dei guanti di protezione per effettuare manovre all'interno del forno.
- Nelle cotture con un alto contenuto di liquidi è normale che si produca della condensa sullo sportello del forno.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non abbiano esperienza o conoscenza, tranne nei casi in cui siano supervisionate o abbiano ricevuto le necessarie istruzioni in merito all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Tabelle di cottura

I tempi e le temperature riportati nelle tabelle sono indicativi. Le funzioni di cottura variano da modello a modello. In generale è raccomandabile preriscaldare il forno vuoto utilizzando la funzione o . Il tempo di preriscaldamento termina quando si spegne la spia pilota di riscaldamento.

ANTIPASTI	**Peso** (Kg)	**Altezza**	**Funzione**	**Temp.** (ºC)	**Tempo** (min)	**Recipiente**
Riso al forno	1,0	Inferiore		180-200	25-30	Stampo/ recipiente per la cottura del riso
				170-190	20-25	
Torta salata	1,2	Media		170-190	45-50	Vassoio
				160-180	30-35	
Sfoglia di verdure	1,0	Media		190-210	25-30	Stampo
				180-200	25-30	
		Inferiore		170-190	35-40	
Tortino di verdure	1,0	Media		190-210	55-60	Stampo
				170-190	45-50	
Patate arrosto	1,0	Inferiore		180-200	55-60	Vassoio
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Media		190-210	15-20	Griglia
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Media		180-200	40-45	Stampo
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Pomodori ripieni	0,8	Media		170-190	10-12	Vassoio
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Media		180-200	8-10	Stampo

PESCE	Peso (Kg)	Altezza	Funzione	Temp. (ºC)	Tempo (min)	Recipiente
Pagello	1,0	Media		180-200	25-30	Vassoio
				170-190	20-25	
Orata al sale	1,0	Media		190-210	25-30	Vassoio
				180-200	25-30	
Sogliola	1,0	Media		170-190	15-20	Vassoio
				160-180	10-15	
Spigola	1,0	Media		190-210	20-25	Vassoio
				180-200	10-15	
Merluzzo	1,1	Media		190-210	25-30	Vassoio
				180-200	20-25	
Tortino di pesce	1,1	Media		190-210	60-65	Stampo
				190-210	60-65	
Salmone al cartoccio	1,0	Media		180-200	20-25	Vassoio
				170-190	15-20	
Trota	1,1	Media		190-210	20-25	Vassoio
				180-200	15-20	
Filetto di pesce	1,0	Superiore		170-190	15-20	Griglia
Sardine	1,0	Superiore		180-200	10-15	Griglia

CARNE	Peso (Kg)	Altezza	Funzione	Temp. (ºC)	Tempo (min)	Recipiente
Lattonzolo	1,4	Media		190-210	70-75	Vassoio
				170-190	70-75	
Coniglio	1,2	Media		180-200	55-60	Vassoio
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Agnello	1,0	Media		190-210	50-55	Vassoio
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Lombata al sale	0,6	Media		170-190	35-40	Vassoio
				170-190	40-45	
Pollo	1,2	Inferiore		190-210	50-55	Vassoio
				170-190	45-50	
Roast-beef	0,6	Media		190-210	30-35	Vassoio
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Filetto in pasta sfoglia	1,0	Media		180-200	35-40	Vassoio
				160-180	30-35	
Spiedini	0,3	Superiore		180-200	10-12	Griglia
Salsicce	0,6	Superiore		190-210	10-15	Griglia

DOLCI	Peso (Kg)	Altezza	Funzione	Temp. (ºC)	Tempo (min)	Recipiente
Pandispagna	0,5	Media		150-170	35-40	Stampo
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Tronchetto del gitano	0,5	Media		170-190	10-15	Vassoio
				160-180	10-15	
Latte alla portoghese	0,8	Media		160-180	55-60	Stampo
				150-170	50-55	
Biscotti	1,0	Media		160-180	20-25	Vassoio
				150-170	20-25	
Pasta sfoglia	0,3	Media		170-190	20-25	Vassoio
				160-180	15-20	
Madeleine	0,7	Media		160-180	20-25	Vassoio
				160-180	20-25	
Mele al forno	0,5	Media		180-200	30-35	Vassoio
				170-190	20-25	
Meringa	0,35	Media		100-120	70-75	Vassoio
				100-120	60-65	
Banane al forno	0,5	Media		180-200	20-25	Stampo
				170-190	15-20	
Plum-cake	0,6	Media		170-190	55-60	Stampo
				160-180	50-55	
Torta di mele	0,8	Media		170-190	45-50	Vassoio
				160-180	40-45	
Cheese cake	0,8	Media		180-200	40-45	Stampo
				170-190	40-45	

Pulizia e manutenzione

Attenzione

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per effettuare qualsiasi intervento.

Pulizia dell'interno del forno

- Pulire l'interno del forno per eliminare i residui di grasso o di alimenti che emanano fumo e odori oppure provocano la comparsa di macchie.
- Con il forno freddo e per pulire le superfici smaltate (ad esempio la base del forno), utilizzare spazzole di nylon o spugne con acqua tiepida saponata. Se si utilizzano prodotti per la pulizia del forno, applicarli solo sulle superfici smaltate attenendosi alle istruzioni del produttore.

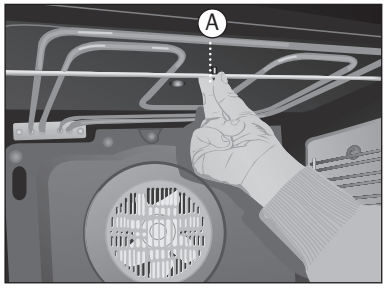
Attenzione

Non pulire l'interno del forno con apparecchi di pulizia a vapore o con acqua a pressione. Non utilizzare neanche spugne o spazzole metalliche, né utensili che possano danneggiare lo smalto.

Uso del grill apribile (in base ai modelli)

Per pulire la parte superiore del forno:

- Attendere che il forno sia freddo.
- Ruotare la vite (A) e abbassare al massimo la resistenza del grill.
- Pulire la parte superiore del forno, quindi risistemare la resistenza del grill nella posizione iniziale.



Pulizia della parte esterna e degli accessori del forno

Pulire la parte esterna del forno e gli accessori con acqua saponata tiepida o con un detergente neutro.

Attenzione

Per le superfici inossidabili, operare con attenzione e utilizzare solo spugne o panni che non graffino.

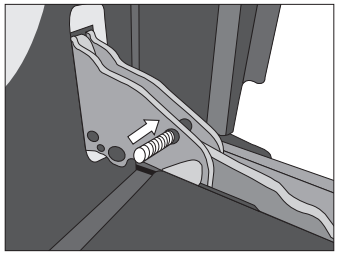
Per pulire l'esterno del forno, non cercare di estrarre i pulsanti di comando poiché per farlo è necessario prima rimuovere il forno dalla cucina.

Pulizia dello sportello del forno

Non utilizzare spugne o spazzole metalliche, né polveri pulenti o prodotti abrasivi per pulire lo sportello del forno poiché la superficie potrebbe rigarsi e il vetro potrebbe rompersi.

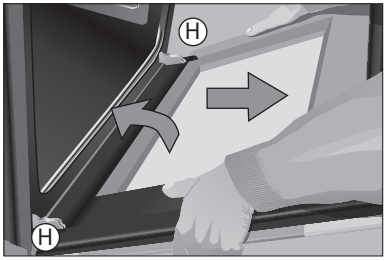
In base al modello di forno, è possibile smontare lo sportello per facilitarne la pulizia. Procedere nel modo seguente:

1 Aprire completamente lo sportello del forno.
2 Inserire dei passanti di sicurezza nei fori visibili nelle cerniere dello sportello.



3 Afferrare lateralmente lo sportello con entrambe le mani e chiuderlo quasi totalmente.

4 Sollevare lo sportello ed estrarre le cerniere dalle scanalature frontali del forno tirando verso l'esterno.



Attenzione

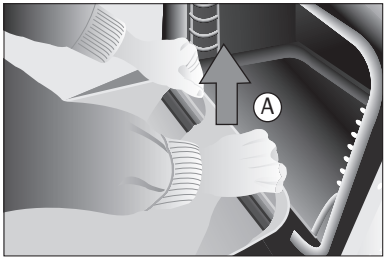
Non estrarre mai i passanti di sicurezza poiché la cerniera è sotto tensione e potrebbe causare lesioni. Inoltre, se i passanti non sono inseriti non è possibile montare lo sportello.
Per sistemare nuovamente lo sportello, afferrarlo con entrambe le mani e inserire le cerniere nelle apposite aperture della parte frontale del forno. Aprire lentamente e completamente lo sportello del forno.

Pulizia dello sportello con vetro interno di grandi dimensioni

Non utilizzare spugne o spazzole metalliche, né polveri pulenti o prodotti abrasivi per pulire lo sportello del forno poiché la superficie potrebbe rigarsi e il vetro potrebbe rompersi.

Istruzioni di smontaggio/montaggio del vetro interno

1 Aprire lo sportello del forno.
2 Tirare il vetro verso l'esterno dalla parte inferiore (A).

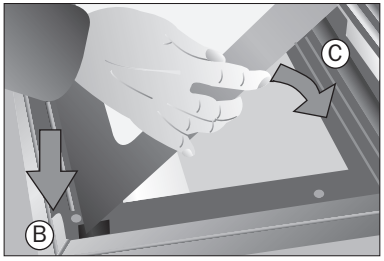


3 Il vetro interno a questo punto è libero. Estrarlo.

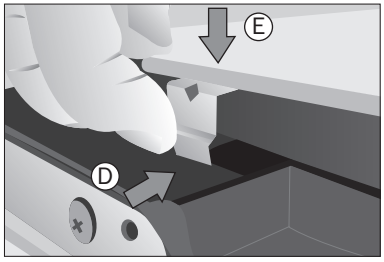
Attenzione

Fare attenzione poiché, una volta estratto il vetro interno, lo sportello del forno si chiuderà

4 Pulire il vetro interno e l'interno dello sportello del forno.
5 Quindi inserire i supporti del vetro interno nelle scanalature superiori dello sportello (B).



6 Rivolgere il vetro verso lo sportello (C).
7 Facendo pressione con entrambe le mani sui due supporti inferiori (D) e spingendo contemporaneamente il vetro verso lo sportello (E), il vetro sarà nuovamente fissato a questo.



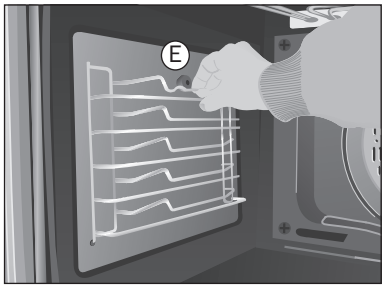
Sostituzione della lampadina del forno

Attenzione

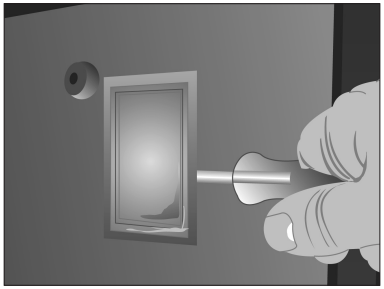
Per sostituire la lampadina, verificare innanzitutto che il forno sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

- Smontare i supporti cromati allentando il dado (E).

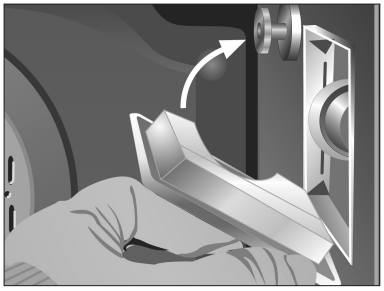
Risoluzione dei problemi



- Allentare la lente del portalampadina con l'aiuto di un utensile.



- Sostituire la lampadina.
- Rimontare la lente, verificando che si inserisca nella posizione corretta.



La lampadina da sostituire deve resistere alle alte temperature (fino a 300°C); richiedere il pezzo al servizio di assistenza tecnica.

Il forno non funziona
Verificare la connessione alla rete. Controllare i fusibili e il limitatore dell'impianto. Verificare che l'orologio si trovi in modalità manuale o programmata. Verificare la posizione del selettore delle funzioni e delle temperature.
La lampadina interna del forno non si accende
Sostituire la lampadina. Verificare il corretto montaggio in base al manuale di istruzioni.
La spia pilota di riscaldamento non si accende
Selezionare una temperatura. Selezionare una funzione. Questa dovrà illuminarsi solo mentre il forno si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata.
Produzione di fumi durante il funzionamento del forno
Si tratta di un processo normale durante la prima messa in funzione. Pulire periodicamente il forno. Ridurre la quantità di grasso od olio presenti nel vassoio. Non usare temperature superiori a quelle indicate nelle tabelle di cottura.
Non si ottengono i risultati di cottura desiderati
Rivedere le tabelle di cottura per indicazioni sul funzionamento del forno.

Attenzione

Qualora, dopo aver consultato le tabelle, il problema persista, contattare il Servizio di assistenza tecnica.

Scheda tecnica

Se l'apparecchio non funziona, comunicare al Servizio di assistenza tecnica il tipo di anomalia riscontrata indicando:

1 Numero di Serie (S-No)

2 Modello (Mod.)

Incisi sulla targa delle specifiche tecniche. La targa contenente le specifiche tecniche si trova nella parte inferiore del forno, visibile aprendo lo sportello.

CE Il presente apparecchio è conforme alle Direttive europee sulla sicurezza del materiale elettrico (73/23/CEE) e sulla compatibilità elettromagnetica (89/336/CEE).

Installazione

Queste informazioni sono riservate esclusivamente all'installatore poiché questi è responsabile del montaggio e del collegamento alla rete elettrica. Qualora il cliente installi il forno da solo, il produttore non sarà responsabile per eventuali danni.

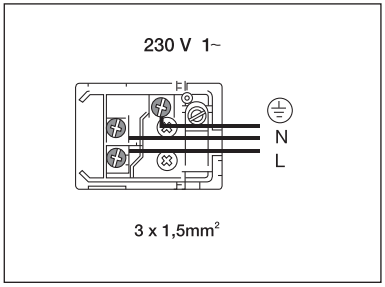
Prima dell'installazione
Commenti

- Per togliere l'imballo del forno, tirare la linguetta posta sulla parte inferiore dello scatolone.
- Predisporre un'apertura nel mobile delle dimensioni indicate nella figura considerando che le dimensioni minime della base del mobile sono 580 mm (vedere figure 1 e 2 a pagina 14).
- Per l'incasso dei forni multifunzione, la parte posteriore del mobile, corrispondente alla zona ombreggiata nella figura 3 (vedere pagina 14), non deve presentare sporgenze (ribattiture del mobile, tubature, basi di congiunzione, ecc...).
- La pellicola adesiva utilizzata per il rivestimento dei mobili deve essere in grado di sopportare temperature superiori a 85ºC.

Collegamento elettrico
Requisiti di legge

L'installatore dovrà verificare quanto segue:

- La tensione e la frequenza di rete devono corrispondere a quanto indicato nella targa delle specifiche tecniche.
- L'impianto elettrico deve essere in grado di sopportare la potenza massima indicata nella targa delle specifiche tecniche.
- Lo schema di collegamento è indicato nella figura seguente:



3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:07 Página 37

- Il collegamento elettrico deve disporre della presa di terra prevista dalla normativa vigente.
- Il collegamento dovrà essere effettuato tramite un interruttore onnipolare, adeguato all'intensità cui è sottoposto l'apparecchio e con un'apertura minima tra contatti di 3 mm per lo scollegamento in caso di emergenza, per le operazioni di pulizia o sostituzione della lampadina. In nessun caso il cavo di terra potrà passare da questo interruttore.
- L'interruttore può essere sostituito

Una volta effettuato il collegamento elettrico, verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici del forno.

Installazione del forno

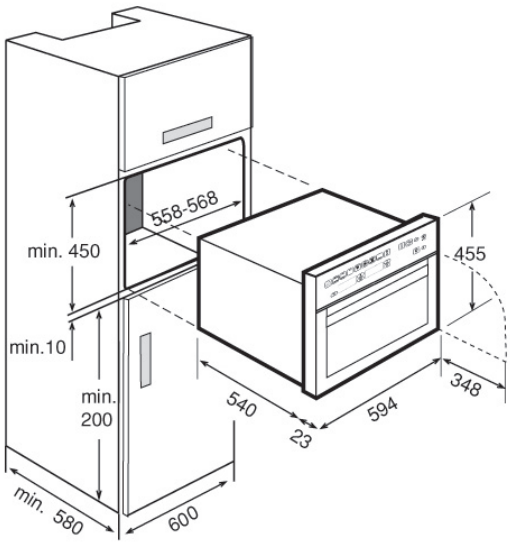
In tutti i forni, dopo aver effettuato i collegamenti elettrici:

1 Inserire il forno nel mobile verificando che il cavo di alimentazione non resti schiacciato né a contatto con parti calde del forno.

2 Fissare il forno al mobile tramite le due viti comprese nella fornitura, avvitandole al mobile tramite i fori visibili quando si apre lo sportello.

3 Verificare che il telaio del forno non sia in contatto diretto con i pannelli laterali del mobile e che vi siano almeno 2 mm di distanza dai mobili contigui.

Fig. 1



3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:07 Página 39

Index

Avant le Premier Usage	**Page 39**
Emballage Écologique	**39**
Instructions de Sécurité Importantes	**40**
Tableaux de Cuissons	**41**
Nettoyage et Entretien	**45**
En Cas de Panne	**47**
Information Technique	**48**
Installation	**48**

Avant le Premier Usage

Nous vous prions de lire attentivement ce Manuel d'instructions afin d'obtenir un rendement maximum de votre four.

A cause du processus de fabrication, il peut y avoir dans le four des restes de graisses et autres impuretés; pour les éliminer, il faudra procéder de la façon suivante:

- Enlevez tous les éléments de l'emballage, y compris le plastique protecteur si votre four en est pourvu.
- Connectez votre four en fonction ▭ ou, à défaut ⏲, à 200ºC pendant 1 heure. Pour cela, consultez la Feuille de Caractéristiques attachée au mode d'Emploi.
- Pour refroidir le four, ouvrez la porte pour qu´il puisse se ventiler et éliminer les odeurs accumulées dans son intérieur.
- Une fois que le four aura refroidi, nettoyez-le ainsi que tous ses accessoires.

Pendant ce premier fonctionnement il y aura des fumées et des odeurs et il faudra, pour autant, assurer une bonne ventilation dans la cuisine.

Emballage Écologique

L'emballage a été réalisé avec des matériaux totalement recyclables qui pourront être utilisés de nouveau. Consultez votre administration municipale sur les normes locales pour faire enlever ces matériaux.

ATTENTION

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences negatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'elimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Instructions de Sécurité Importantes

Sécurité Électrique

- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être réalisée par des personnes du Service d'Assistance Technique autorisé en utilisant des pièces de rechange d'origine. Les réparations ou le maniement réalisé par d'autres personnes peuvent occasionner des dommages à l'appareil ou un mauvais fonctionnement, en mettant en danger sa sécurité.
- Déconnectez votre four quand il tombe en panne.

Sécurité pour les Enfants

- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson car celui-ci atteint des températures élevées.
- Les enfants devront faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer du fait qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sécurité pour l'usage de Votre Four

- Le four doit toujours fonctionner avec la porte fermée.
- Le fabricant n'est pas responsable au cas où le four aurait été utilisé pour la préparation d'aliments autres que dans un but domestique.
- N'utilisez le four que quand il aura été installé dans l'intérieur du meuble.
- Ne rangez pas d'huile, de graisse ou des matériaux inflammables dans l'intérieur du four car cela pourrait être dangereux si vous faites fonctionner le four.
- Ne pas s'appuyer ni s'asseoir sur la porte ouverte du four; cela pourrait l'endommager et, de plus, mettre votre sécurité en danger.
- Ne couvrez pas le fond du four avec des feuilles de papier d'aluminium car cela pourrait affecter la cuisson et endommager l'émail de la partie inférieure du four.
- Pour cuire un aliment, introduisez le plateau ou la grille fournis, dans les guides latéraux que le four possède dans sa cavité intérieure. Le plateau et la grille possèdent un système pour faciliter leur extraction partielle et manipuler les aliments.
- Ne déposez pas de récipients ni d'aliments sur le fond du four; utilisez toujours les plateaux et les grilles.
- Ne versez pas d'eau sur le fond du four quand il fonctionne car cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte le moins de fois possible afin de réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection pour réaliser des manipulations à l'intérieur du four.
- Pour les cuissons qui ont une grande teneur en liquides, il est normal que des condensations se produisent sur la porte du four.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles soient placées sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité qui leur fournisse des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil.

Tableaux de Cuissons

Vous trouverez dans les tableaux des indications de température et des temps de cuisson, selon les quantités et les moules à utiliser. Les fonctions du four sont différentes selon le modèle. Veuillez consulter la Feuille de Caractéristiques du four. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de préchauffer le four, en fonction ou . Le temp de préchauffage du four est terminée lorsque le voyant lumineux d'échauffement s'éteint.

ENTRÉES	Poids (Kg)	Position	Fonction	Températ. (ºC)	Temps (min)	Récipient
Riz au four	1,0	Inférieure		180-200	25-30	Flat à paella
				170-190	20-25	
Pâté en croûte	1,2	Moyenne		170-190	45-50	Plateau
				160-180	30-35	
Feullete de legumes	1,0	Moyenne		190-210	25-30	Moule
				180-200	25-30	
		Inférieure		170-190	35-40	
Gâteau de legumes	1,0	Moyenne		190-210	55-60	Moule
				170-190	45-50	
Pommes de terre au grill	1,0	Inférieure		180-200	55-60	Plateau
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Moyenne		190-210	15-20	Grille
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Moyenne		180-200	40-45	Moule
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Tomates farcles	0,8	Moyenne		170-190	10-12	Plateau
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Moyenne		180-200	8-10	Moule

FRANÇAIS

POISSONS	Poids (Kg)	Position	Fonction	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Daurade	1,0	Moyenne		180-200	25-30	Plateau
				170-190	20-25	
Dorade au Sel	1,0	Moyenne		190-210	25-30	Plateau
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Moyenne		170-190	15-20	Plateau
				160-180	10-15	
Bar	1,0	Moyenne		190-210	20-25	Plateau
				180-200	10-15	
Colin	1,1	Moyenne		190-210	25-30	Plateau
				180-200	20-25	
Gâteau de poisson	1,1	Moyenne		190-210	60-65	Moule
				190-210	60-65	
Saumon en papillote	1,0	Moyenne		180-200	20-25	Plateau
				170-190	15-20	
Truites	1,1	Moyenne		190-210	20-25	Plateau
				180-200	15-20	
Filet de poisson	1,0	Supérieure		170-190	15-20	Grille
Sardines	1,0	Supérieure		180-200	10-15	Grille

VIANDES	Poids (Kg)	Position	Fonction	Température. (°C)	Temps (min)	Récipient
Cochon de lait	1,4	Moyenne		190-210	70-75	Plateau
				170-190	70-75	
Lapin	1,2	Moyenne		180-200	55-60	Plateau
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Mouton	1,0	Moyenne		190-210	50-55	Plateau
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Echine au Sel	0,6	Moyenne		170-190	35-40	Plateau
				170-190	40-45	
Poulet	1,2	Inférieure		190-210	50-55	Plateau
				170-190	45-50	
Rosbif	0,6	Moyenne		190-210	30-35	Plateau
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Feullete d'Aloyau	1,0	Moyenne		180-200	35-40	Plateau
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Supérieure		180-200	10-12	Grille
Saucisse	0,6	Supérieure		190-210	10-15	Grille

PÂTISSERIE	Poids (Kg)	Position	Fonction	Température. (°C)	Temps (min)	Récipient
Biscuit moelleux	0,5	Moyenne		150-170	35-40	Moule
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Biscuit Roule	0,5	Moyenne		170-190	10-15	Plateau
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Moyenne		160-180	55-60	Moule
				150-170	50-55	
Petis gâteaux	1,0	Moyenne		160-180	20-25	Plateau
				150-170	20-25	
Feullete	0,3	Moyenne		170-190	20-25	Plateau
				160-180	15-20	
Madeleines	0,7	Moyenne		160-180	20-25	Plateau
				160-180	20-25	
Pommes au four	0,5	Moyenne		180-200	30-35	Plateau
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Moyenne		100-120	70-75	Plateau
				100-120	60-65	
Bananes au four	0,5	Moyenne		180-200	20-25	Moule
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Moyenne		170-190	55-60	Moule
				160-180	50-55	
Tarte aux pommes	0,8	Moyenne		170-190	45-50	Plateau
				160-180	40-45	
Tarte au fromage	0,8	Moyenne		180-200	40-45	Moule
				170-190	40-45	

Nettoyage et Entretien

Attention

Avant toute operation de nettoyage ou d'entretien, vérifiez que la prise de l'appareil est débranchée.

Nettoyage de l'intérieur du Four

- Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les restes de graisse ou d'aliments qui sont la cause de fumées et d' odeurs et provoquent l'apparition de taches.
- Quand le four est froid et pour les surfaces émaillées (par exemple le bas du four) utilisez des brosses en nylon ou des éponges avec de l'eau savonneuse tiède. Au cas où on utiliserait des produits de nettoyage pour fours, les appliquer seulement sur les surfaces émaillées en suivant les instructions du fabricant.

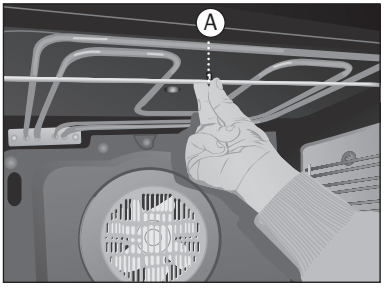
Attention

N´utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four. N'utilisez pas non plus des éponges ou des brosses métalliques, ou un autre ustensile qui puisse rayer l'email.

Usage du Grill Abattable (Selon Modèles).

Pour nettoyer la partie supérieure du four.

- Attendre que le four soit froid.
- Tourner la vis (A) et baisser la résistance du Grill le plus possible.
- Nettoyer la partie supérieure du four et remettre la résistance du Grill en place dans sa position initiale.



Nettoyage de l'extérieur et des Accessoires du Four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse tiède ou avec un détergent doux.

Attention

Ne pas utiliser des éponges métalliques, des brosses en fer ou des poudres commerciales ou abrasives qui pourraient rayer l'émail. Pour les surfaces inoxydables, agir avec précaution et employer seulement des éponges ou des chiffons ne pouvant pas les rayer.

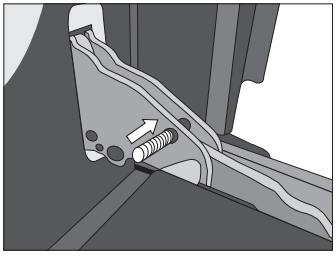
Pour nettoyer l'extérieur du four, n'essayez pas d'extraire les commandes, car il faudrait pour cela extraire d'abord le four du meuble.

Nettoyage de la Porte du Four

N'utilisez pas d'éponges ou brosses métalliques, ni de poudres commerciales ou abrasives pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez en rayer la surface et provoquer la rupture du cristal.

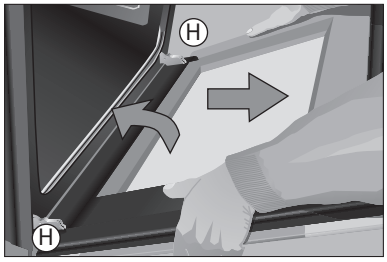
Selon le modèle du four, vous pouvez démonter la porte pour le nettoyage, procédez de la maniére suivante:

1 Ouvrez complètement la porte du four.
2 Introduisez les goupilles de sécurité dans les orifices des charnières de la porte.



3 Saisissez la porte par les côtés et repoussez-la sans la fermer complètement.

4 Soulevez la porte et enlevez les charnières des rainures avant du four en les tirant vers vous.



Attention

N'enlevez jamais les goupilles de sécurité, vous risqueriez de vous blesser avec la charnière. De plus, il est impossible de monter la porte si les goupilles ne sont pas en place.

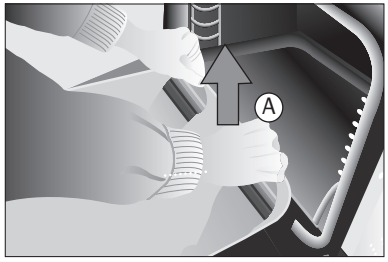
Pour fixer la porte, saisissez-la à deux mains et introduisez les charnières dans les ouvertures correspondantes à l'avant du four. Ouvrez lentement la porte toute entière.

Nettoyage de la Porte avec Vitre Intérieure de Grande Taille

N'utilisez pas d'éponges ou brosses métalliques, ni de poudres commerciales ou abrasives pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez en rayer la surface et provoquer la rupture du cristal.

Instructions de démontage / montage de la vitre intérieure

1 Ouvrez la porte du four.
2 Tirez la vitre vers l'extérieur par la partie inférieure (A).

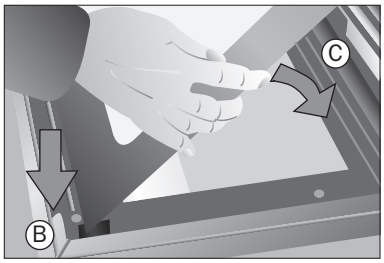


3 La vitre intérieure est déjà libre. Sortez-la.

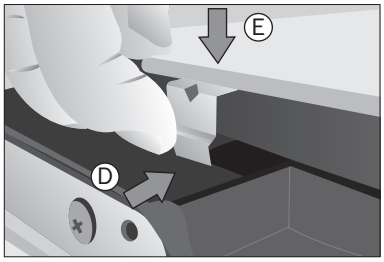
Attention

Veuillez prêter attention car lorsque vous retirez la vitre intérieure, la porte du four se fermera.

4 Nettoyez la vitre intérieure et la porte du four par l'intérieur.
5 Ensuite, introduisez les supports de la vitre intérieure dans les rainures supérieures de la porte (B).



6 Faîtes tourner la vitre vers la porte (C).
7 En appuyant avec les deux mains sur les deux supports inférieurs (D) et à la fois en poussant la vitre vers la porte (E), la vitre restera à nouveau fixée à la porte.



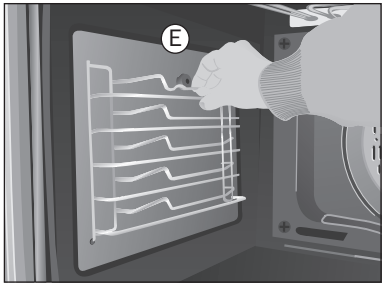
Changement de l'ampoule du four

Attention

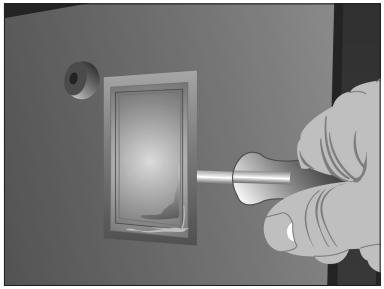
Pour changer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est débranché du courant électrique.

- Tirez sur les supports chromé en les détachant de l´écrou (E).

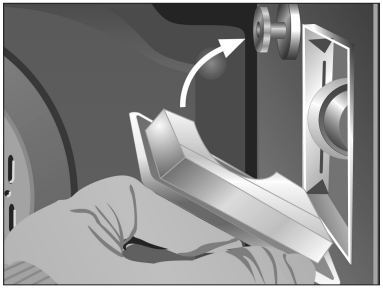
En Cas de Panne



- Dévissez le verre du soport de l´ampoule avec l'aide d'un outil.



- Changez l'ampoule.
- Mettez de nouveau le verre en place, en s'ssurant qu'il emboîte sans le forcer dans la position correcte.



La lampe à changer doit avoir une résistance à la température de jusqu'à 300 °C. Commandez-la au service d'assistance technique.

Le four ne fonctionne pas
Vérifiez si le four est branché au réseau. Vérifiez les fusibles et le limitateur de votre installation. Assurez-vous que l´horloge est en position manuelle ou qu'elle est programmée. Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.
La lumière intérieure du four ne s'allume pas
Changer l'ampoule. Vérifiez si le montage est correct selon le Mode d'Emploi.
Le voyant lumineux de chauffage ne s'allume pas
Sélectionnez une température. Sélectionnez une fonction. Il ne doit s'allumer que quand le four est en train de chauffer pour atteindre la température sélectionnée.
Génération de fumées pendant le fonctionnement du four
Processus normal pendant le premier fonctionnement. Nettoyer le four périodiquement. Réduire la quantité de graisse ou d'huile sur le plateau. Ne pas utiliser de températures supérieures à celles qui sont indiquées sur les tableaux de cuisson.
Les cuissons ne donnent pas le résultat attendu
Réviser les tables de cuisson, pour obtenir une orientation sur le fonctionnement de votre four.

Attention

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec votre Service d'Assistance Technique.

Information Technique

Si l'appareil ne fonctionne pas, communiquez au Service d'Assistance technique le type d'anomalie que vous avez observée en indiquant:

1 Numéro de Série (S-No)

2 Modèle de l'Appareil (Mod)

que vous pourrez trouver gravés sur la plaque de caractéristiques. Cette plaque de caractéristiques se trouve sur la partie inférieure du four, que vous pourrez voir en ouvrant la porte.

CE L'appareil que vous avez acquis est conforme aux Directives Européennes sur la Sécurité du Matériel Electrique (73/23/CEE) et la Compatibilité Electromagnetique (89/336/CEE).

Installation

Cette information s'adresse exclusivement à l'installateur, étant donné qu'il est responsable du montage et du raccordement électrique. Si vous installez le four, le fabricant ne sera pas responsable des dommages éventuels.

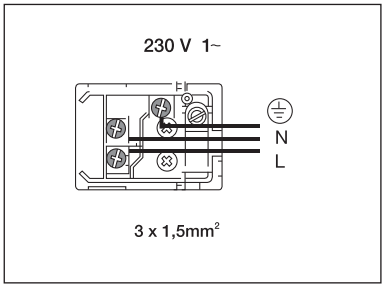
Avant l'installation Observations

- Pour déballer le four, tirez sur la languette située à la partie inférieure de la caisse.
- On découpera dans le meuble une ouverture aux dimensions indiquées sur la figure; la dimension minimale du fond du meuble sera de 580 mm. (Voir les figures 1 d'encastrement du four sur la page 50).
- Pour l'encastrement des fours multifonctions, la partie postérieure du meuble, qui correspond à la zone ombrée de la figure 1, ne doit présenter aucune partie saillante (renforcements du meuble, tuyauteries, prises de courant,.....). (Voir la page 50).
- L'adhésif employé pour le recouvrement en plastique des meubles doit supporter des températures supérieures à 85ºC.

Raccordement au réseau. Conditions Légales Requises

L'installateur doit vérifier que:

- La tension et la fréquence du courant correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaque de Caractéristiques.
- L'installation électrique doit pouvoir supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque de caractéristiques.
- Le schéma de raccordement est indiqué sur la figure suivante:



- Le raccordement au réseau dispose d'une prise de terre adéquate selon les normes en vigueur.

- Le raccordement doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire adéquat à l'intensité à supporter et la distance de séparation des contacts doit être au moins de 3 mm pour le débranchement en cas d'urgence, de nettoyage ou de changement de l'ampoule. Le cordon de prise de terre ne devra en aucun cas passer par cette prise.
- Cet interrupteur peut être remplacé par une fiche de prise de courant, toutefois que celle-ci soit accessible dans un usage normal.

Après le raccordement, vérifier le fonctionnement correct de tous les éléments électriques du four.

Installation du Four

Pour tous les fours et après avoir réalisé le raccordement au réseau.

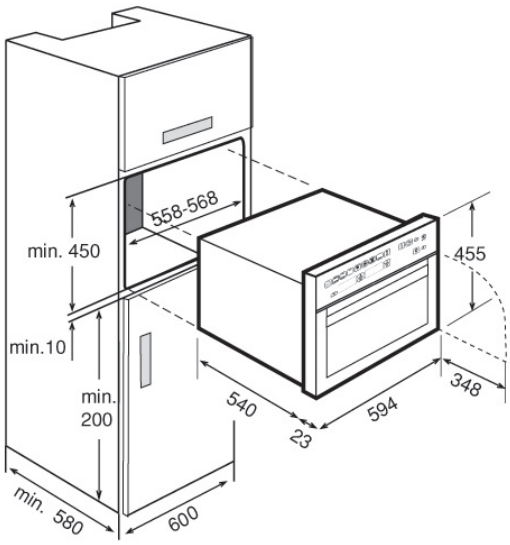
1 Introduisez le four dans le meuble en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas coincé, ni en contact avec des parties chaudes du four.

2 Fixez le four au meuble à l'aide des 2 vis fournies en les vissant au meuble à travers les trous que l'on peut observer une fois la porte ouverte.

3 Faites attention à ce que la carcasse du four ne soit pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y ait au moins une séparation de 2 mm avec les meubles contigus.

3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:07 Página 50

Fig. 1



Inhalt

Vor dem ersten Gebrauch	**Seite 51**
Ökologische Verpackung	**51**
Wichtige Sicherheitshinweise	**52**
Kochtabellen	**53**
Reinigung und Pflege	**57**
Wenn das Gerät nicht funktioniert	**59**
Technische Informationen	**60**
Aufstellung und Anschluß	**60**

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam, um mit Ihrem Herd die besten Ergebnisse zu erreichen.

Herstellungsbedingt könen im Herd Reste von Fett zurückgeblieben sein, zu deren Entfernung Sie bitte wie folgt vorgehen:

- Entnehmen Sie die Verpackung aller Teile und entfernen Sie den Plastikschutz, falls Ihr Herd damit ausgestattet ist.
- Setzen Sie den Herd in der Funktion , oder , bei 200°C eine Stunde lang in Betrieb. Schlagen Sie hierzu in dem beigefügten Datenblatt nach.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Reinigen Sie nach dem Abkühlen Herd und Zubehörteile.

Während der ersten Inbetriebnahme tritt eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf, sorgen Sie daher für eine gute Lüftung der Küche.

Ökologische Verpackung

Die Verpackung ist aus vollständig recycelbaren Materialien hergestellt, die einer Wiederverwendung zugeführt werden können. Setzen Sie sich bitte mit der örtlichen Verwaltung hinsichtlich der Entsorgung dieser Materialien in Verbindung.

ACHTUNG

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Wichtige Sicherheitshinweise

Elektrische Sicherheit

- Eingriffe oder Reparaturen am Gerät einschließlich des Austausches des Netzanschlusskabels dürfen nur durch zugelassenes Fachpersonal des Kundendiensts ausgeführt werden. Durch Dritte ausgeführte Reparaturen oder Eingriffe können Schäden oder Funktionsstörungen des Geräts hervorrufen und dessen Sicherheit gefährden.
- Schalten Sie den Herd im Fehlerfall ab.

Kindersicherheit

- Verhindern Sie, daß sich Kinder dem Herd während des Garvorgangs nähern, da einige Teile sehr hohe Temperaturen annehmen.
- Kinder müssen beaufsichtigt sein, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Sicherheit im Umgang mit dem Herd

- Der Herd muss immer mit geschlossener Tür betrieben werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für andere Anwendungen des Herds als die Speisenzubereitung..
- Setzen Sie den Herd nur in Betrieb, wenn dieser im Inneren des Küchenmöbels eingebaut ist.
- Bewahren Sie im Herd keine Öle, Fette oder sonstige entzündliche Stoffe auf, es besteht Brandgefahr, wenn der Herd eingeschaltet wird.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür des Herds, diese kann hierdurch beschädigt werden oder Ihre Sicherheit gefährden.
- Decken Sie den Boden des Herds nicht mit Alufolie ab, hierdurch können der Garvorgang beeinträchtigt und die Innenemaillierung beschädigt werden.
- Zum Zubereiten von Speisen schieben Sie die mitgelieferte Schale oder den Rost in die Seitenführungen im Herdinnenraum ein. Der Rost und die Schale sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die ein teilweises Herausziehen derselben und Manipulationen der Speisen ermöglicht.
- Stellen Sie keine Gefäße oder Speisen auf den Boden des Herds, benutzen Sie hierfür immer die Schalen oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Boden des Herds, da hierdurch die Emaillierung beschädigt werden kann.
- Öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs so wenig wie möglich, um den Energieverbrauch so niedrig wie möglich zu halten.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im Inneren des Herds hantieren.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist es normal, daß sich an der Tür Kondenswasser bildet.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (inkl. Kindern) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder die keine Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten.

Kochtabellen

Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Kochfunktionen hängen von dem jeweiligen Modell ab, sehen Sie hierzu bitte auf dem Technischen Datenblatt Ihres Herds nach. Im allgemeinen wird ein Vorheizen des leeren Herds empfohlen. Die angegebene Zeit gilt ab Beendigung des Vorheizens (Funktionen oder). Die Heizleuchte erlischt, sobald die eingestellte temperatur erreicht ist.

VORSPEISEN	Gewicht (Kg)	Stellung	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Gefäß
Gebackener Reis	1,0	Untere		180-200	25-30	Reispfanne
				170-190	20-25	
Pasteten	1,2	Mitte		170-190	45-50	Schale
				160-180	30-35	
Blattertelg mit Gemusefüllung	1,0	Mitte		190-210	25-30	Form
				180-200	25-30	
		Untere		170-190	35-40	
Gemüsepastete	1,0	Mitte		190-210	55-60	Form
				170-190	45-50	
Bratkartoffeln	1,0	Untere		180-200	55-60	Schale
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Mitte		190-210	15-20	Rost
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Mitte		180-200	40-45	Form
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Gefullite Tomaten	0,8	Mitte		170-190	10-12	Schale
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Mitte		180-200	8-10	Form

FISCH	Gewicht (Kg)	Stellung	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Gefäß
Graubarsch	1,0	Mitte		180-200	25-30	Schale
				170-190	20-25	
Goldbrassen mit Salz	1,0	Mitte		190-210	25-30	Schale
				180-200	25-30	
Seezunge	1,0	Mitte		170-190	15-20	Schale
				160-180	10-15	
Seebarsch	1,0	Mitte		190-210	20-25	Schale
				180-200	10-15	
Seehecht	1,1	Mitte		190-210	25-30	Schale
				180-200	20-25	
Fischpastete	1,1	Mitte		190-210	60-65	Form
				190-210	60-65	
Lachs Im Schlafrock	1,0	Mitte		180-200	20-25	Schale
				170-190	15-20	
Forellen	1,1	Mitte		190-210	20-25	Schale
				180-200	15-20	
Fischfilet	1,0	Obere		170-190	15-20	Rost
Sardinen	1,0	Obere		180-200	10-15	Rost

FLEISCHGERICHTE	Gewicht (Kg)	Stellung	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Gefäß
Spanferkel	1,4	Mitte		190-210	70-75	Schale
				170-190	70-75	
Kaninchen	1,2	Mitte		180-200	55-60	Schale
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Lamm	1,0	Mitte		190-210	50-55	Schale
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Lendenstück mit Salz	0,6	Mitte		170-190	35-40	Schale
				170-190	40-45	
Hähnchen	1,2	Untere		190-210	50-55	Schale
				170-190	45-50	
Roastbeef	0,6	Mitte		190-210	30-35	Schale
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Lendenstück Im Blättertelg	1,0	Mitte		180-200	35-40	Schale
				160-180	30-35	
Medaillons	0,3	Obere		180-200	10-12	Rost
Würstchen	0,6	Obere		190-210	10-15	Rost

NACHTISCH	Gewicht (Kg)	Stellung	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Gefäß
Rührkuchen	0,5	Mitte		150-170	35-40	Form
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Gefüllte Blätterteigrolle	0,5	Mitte		170-190	10-15	Schale
				160-180	10-15	
Karamelpudding	0,8	Mitte		160-180	55-60	Form
				150-170	50-55	
Plätzchen	1,0	Mitte		160-180	20-25	Schale
				150-170	20-25	
Blätterteig	0,3	Mitte		170-190	20-25	Schale
				160-180	15-20	
Bärentatzen	0,7	Mitte		160-180	20-25	Schale
				160-180	20-25	
Backäpfel	0,5	Mitte		180-200	30-35	Schale
				170-190	20-25	
Balser	0,35	Mitte		100-120	70-75	Schale
				100-120	60-65	
Gebackene Bananen	0,5	Mitte		180-200	20-25	Form
				170-190	15-20	
Plumcake	0,6	Mitte		170-190	55-60	Form
				160-180	50-55	
Apfelkuchen	0,8	Mitte		170-190	45-50	Schale
				160-180	40-45	
Quarktorte	0,8	Mitte		180-200	40-45	Form
				170-190	40-45	

Reinigung und Pflege

Achtung

Vor Ausführung von Eingriffen jeglicher Art das Gerät vom Netz trennen.

Innenreinigung des Herds

- Reinigen Sie den Innenraum des Herds und entfernen Sie Rückstände von Fett und Speisen, die zu Rauch- Geruchs- oder Fleckenbildung führen können.
- Zur Reinigung der emaillierten Flächen des abgekühlten Herds (z.B. Boden) benutzen Sie Nylonbürsten und warmes Seifenwasser. Herdreinigungsmittel nur auf emaillierten Flächen entsprechend den Herstellerangaben einsetzen.

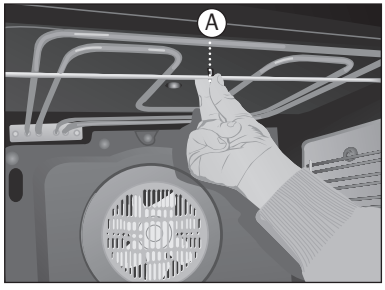
Achtung

Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden. Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder sonstige Utensilien, welche die emaillierten Flächen verkratzen können.

Benutzung des schwenkbaren Grills (je nach Modell)

Zur Reinigung des Herdoberteils:

- Warten Sie, bis sich der Herd abgekühlt hat.
- Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie den Grillwiderstand so weit wie möglich ab.
- Reinigen Sie das Oberteil des Herds und bringen sie den Grillwiderstand wieder in seine ursprüngliche Lage.



Reinigung der Außenseite des Herds und des Zubehörs

Die Außenseite des Herds und die Zubehörteile mit warmem Seifenwasser oder einem sanft wirkenden Reinigungsmittel säubern.

Achtung

Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder Scheuermittel, welche die emaillierten Flächen verkratzen können. Zur Reinigung der Edelstahlflächen vorsichtig vorgehen und nur Schwämme oder Tücher verwenden, die diese Flächen nicht verkratzen.

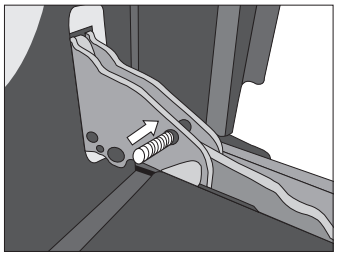
Bitte versuchen Sie nicht, zur Reinigung des Ofens die Bedienungselemente abzuziehen, da der Ofen dazu zunächst aus dem Möbel herausgenommen werden muss.

Reinigung der Herdtür

Keine Metallschwämme, Drahtbürsten oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel verwenden, um die Herdtür zu säubern, anderenfalls könnte die Oberfläche verkratzt und ein Bruch der Scheibe verursacht werden.

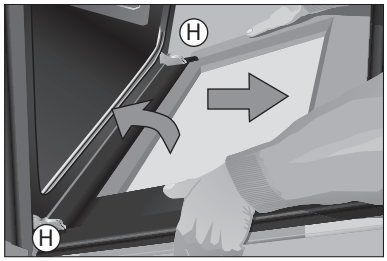
Je nach Ausführung des Herds kann die Tür zur Reinigung abgenommen werden:

1 Öffnen sie die Tür des Ofens vollständig.
2 Führen Sie Sicherheitsdübel in die sichtbaren Löcher der Türscharniere ein.



3 Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an einer Seite und schließen Sie sie fast vollständig.

4 Heben Sie die Tür jetzt an und holen Sie die Scharniere aus den vorderen Schlitzen des Ofens, indem Sie sie nach außen ziehen.



Achtung
Entfernen Sie die Sicherheitsdübel niemals, da das Scharnier gespannt ist und Sie verletzten könnte. Außerdem ist es unmöglich, die Tür einzubauen, wenn die Splinte nicht angebracht sind.

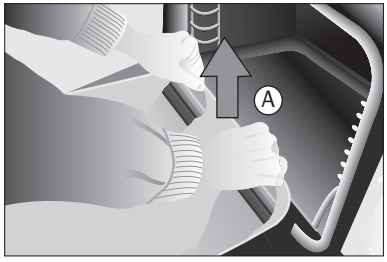
Um die Tür anzubringen, halten Sie die Tür mit beiden Händen und führen Sie die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen an der Vorderseite des Ofens ein. Öffnen Sie die Ofentür langsam und vollständig.

Reinigung Grosse Innenscheibe der Herdtüre

Keine Metallschwämme, Drahtbürsten oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel verwenden, um die Herdtür zu säubern, anderenfalls könnte die Oberfläche verkratzt und ein Bruch der Scheibe verursacht werden.

Anweisungen zu Aus- und Einbau der Innenscheibe

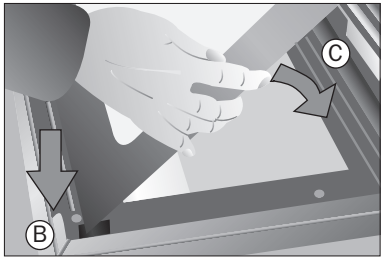
1 Öffnen Sie die Herdtür.
2 Ziehen Sie die Scheibe an der Unterseite (A) heraus.



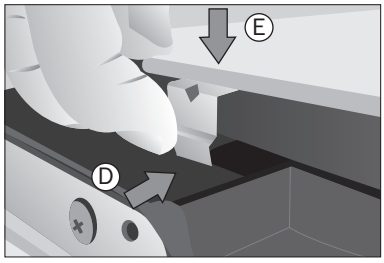
3 Damit ist die Innenscheibe gelöst und kann heraus genommen werden.

Achtung
Denken Sie bitte daran, dass sich die Herdtür schließt, wenn die Innenscheibe herausgenommen wird.

4 Reinigen Sie die Innenscheibe und das Innere der Herdtür.
5 Setzen Sie anschließend die Halter der Innenscheibe in die oberen Schlitze der Tür ein (B).



6 Drehen Sie die Scheibe in Richtung zur Tür (C).
7 Drücken Sie mit beiden Händen auf die unteren Halterungen (D) und drücken Sie die Scheibe gleichzeitig in Richtung der Tür (E), damit wird die neue Scheibe in der Tür befestigt.

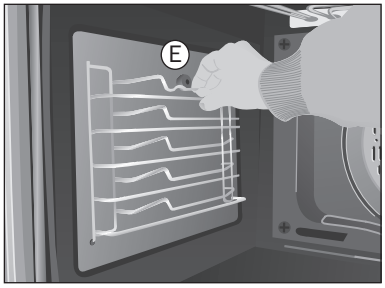


Lampenwechsel

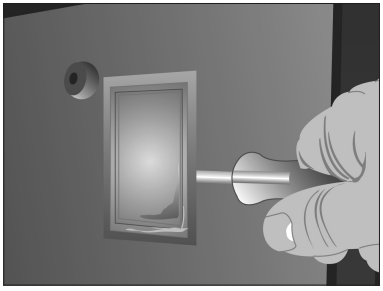
Achtung

Überzeugen Sie sich vor dem Lampenwechsel davon, daß der Herd vom Elektronetz getrennt ist.

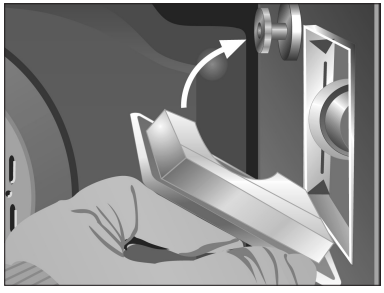
- Lösen Sie die ausziehbare Führungen von der Mutter (E).



- Lösen Sie mit Hilfe des geeigneten Werkzeugs die Linse von der Lampenfassung ab.



- Tauschen Sie die Lampe aus.
- Statten Sie die Linse wieder zu der korrekten Position zurück, ohne sie zu erzwingen.



Die Ersatzlampe muß temperaturbeständig bis 300°C sein. Fordern Sie diese bei unserem Technischen Kundendienst an.

Wenn das Gerät nicht funktioniert

Der Herd funktioniert nicht
Überprüfen Sie den Netzanschluß. Überprüfen Sie die Sicherungen Ihrer Elektroanlage. Prüfen Sie, ob die Schaltuhr auf manuell oder Programm eingestellt ist. Überprüfen Sie die Stellung des Funktionswahlschalters und des Temperaturreglers.
Die Innenbeleuchtung des Herds leuchtet nicht
Tauschen Sie die Lampe aus. Überzeugen Sie sich vom korrekten Einbau entsprechend der Bedienungsanleitung.
Die Kontrolleuchte Heizen leuchtet nicht
Stellen Sie eine Temperatur ein. Wählen Sie eine Funktion. Leuchtet nur, während des Heizvorgangs bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur.
Rauchentwicklung bei Betrieb des Herds
Normal bei der ersten Inbetriebnahme. Reinigen Sie den Herd regelmäßig. Vermindern Sie die eingesetzte Fett- oder Ölmenge in der Schale. Stellen Sie keine höheren Temperaturen als in den Gartabellen angegeben ein.
Es werden nicht die gewünschten Ergebnisse des Garvorgangs erreicht
Ziehen Sie die Gartabellen heran, hier erhalten Sie orientierende Informationen zur Funktion Ihres Herds.

Achtung

Wenn die Probleme auch nach Beachtung vorstehender Hinweise weiterbestehen, setzen Sie sich bitte mit dem Technischen Kundendienst in Verbindung.

Technische Informationen

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, teilen Sie bitte unserem Technischen Kundendienst die Art des aufgetretenen Fehlers sowie folgende Angaben mit:

1 Fertigungsnummer (S-No)

2 Ausführung des Geräts (Mod)

Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild Ihres Herds. Das Typenschild ist auf der Innenseite angebracht, es ist nach Öffnen der Tür sichtbar.

CE Das von Ihnen erworbene Gerät erfüllt die Forderungen der Europäischen Richtlinien zur Sicherheit Elektrischer Geräte (73/23/CEE) und Elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG).

Aufstellung und Anschluß

Diese Informationen sind ausschließlich für das Installationspersonal bestimmt, das für die Ausführung der elektrischen Anschlüsse verantwortlich ist. Wenn Sie Ihren Herd selbst installieren, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Schäden.

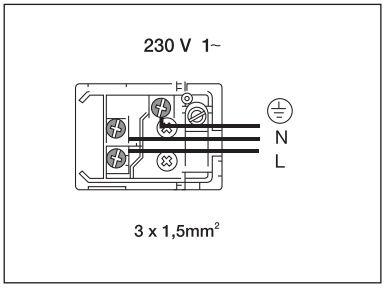
Vor der Installation Anmerkungen

- Zum Auspacken des Herds an der Lasche am Unterteil des Kartons ziehen.
- In dem Küchenmöbel wird ein Ausschnitt gemäß nebenstehender Abbildung angebracht, die Mindesttiefe des Küchenmöbels muß 580 mm betragen. (Siehe die Abbildung 1 zum Einbau auf der seite 62).
- Zum Einbau des Mehrzweckherds darf das Hinterteil des Küchenmöbels im schraffierten Teil in Abbildung 1 keine Vorsprünge (Versteifungen, Leitungen, Steckdosen usw.) aufweisen. (Siehe der seite 62).
- Der zur Befestigung der Plastikverkleidungen benutzte Kleber muß für Temperaturen bis mindestens 85°C beständig sein.

Vor Ausführung des Elektroanschlusses. Gesetzliche Forderungen.

Das Installationspersonal muß prüfen:

- Spannung und Frequenz des Netzes müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Elektroanlage muß für die maximale Anschlußleistung des Geräts ausgelegt sein.
- Das Anschlußschema ist nachstehend abgebildet:



- Der elektrische Anschluß muß mit Schutzleiter entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt werden.

- Der Anschluß muß über einen allpoligen, für die erforderliche Stromstärke ausgelegten Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zur Abschaltung im Notfall oder bei Reinigungsarbeiten und Lampenwechsel erfolgen. Der Schutzleiter darf nicht über diesen Schalter geführt werden.
- Dieser Schalter kann durch einen Stecker ersetzt werden, vorausgesetzt, dass dieser unter normalen Nutzungsbedingungen zugänglich ist.

Nach Ausführung der elektrischen Anschlüsse alle Funktionen des Herds überprüfen.

Anschluß des Herds

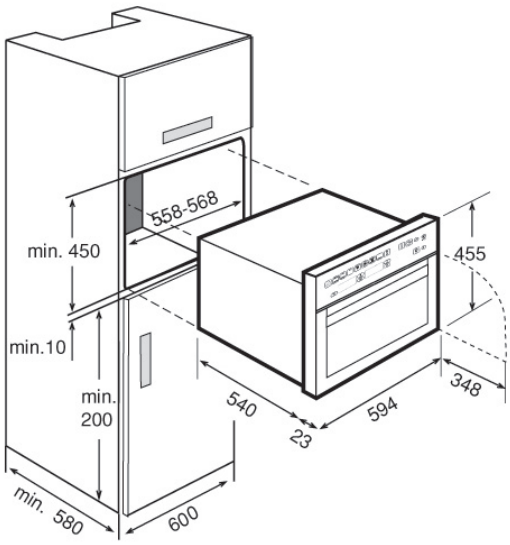
Für alle Herde nach Ausführung des Elektroanschlusses:

1 Setzen Sie den Herd so in das Küchenmöbel ein, dass das Netzanschlusskabel nicht eingeklemmt wird oder an heißen Teilen des Herds anliegt.

2 Den Herd am Küchenmöbel mit den 2 mitgelieferten Schrauben befestigen. Diese sind durch die entsprechenden Bohrungen zu führen, die nach Öffnen der Tür sichtbar sind.

3 Achten Sie darauf, daß das Gehäuse des Herds nicht mit dem Küchenmöbel in Berührung kommt und ein Abstand von mindestens 2 mm eingehalten wird.

Fig. 1



3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:07 Página 63

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribução para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to enviromental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches papier.
Cod.: 3172533-000

3172533-000 english-1st IT.qxd:- 16/3/12 08:07 Página 64